

Menüplan vom 18.11.2024 - 24.11.2024 Woche 47

Tag	Mittagsmenü	Fleischloses Menü	Abendmenü
Montag 18.11.	Minestrone *** Schweinhalsbraten Biersauce Kartoffelstock Rosenkohl	Gemüse – Lasagne mit Safransauce	Äpler Makkaroni
Dienstag 19.11.	Bouillon mit Gemüsestreifen *** Hackbraten Rotweinsauce Teigwaren / Glasierte Karotten	Kichererbsen- Gemüseragout Hawaii Basmati Reis	Kaiserschmarrn mit Zwetschgen - Kompott
Mittwoch 20.11.	Suppe nach flämischer Art *** Spaghetti mit Bolognese- oder Tomaten-Sauce Geriebener Bergkäse	Waldpilz-Risotto Parmesan	Käsesalat mit Birnen Gallus Brot
Donnerstag 21.11.	Karottensuppe *** Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Kartoffel-Kroketten Schwarzwurzel an Rahmsauce	Kartoffel-Gemüserösti mit Spiegelei	Vitello Tonnato
Freitag 22.11.	Curryrahm Suppe *** Fischstäbli mit Kräuter Mayonnaise Hackspinat Salzkartoffeln	Penne «Alfredo» (mit Oliven, Zucchini, Tomatenwürfel, Feta, frische Kräuter im Olivenöl)	Quark-Vanilleauflauf mit Aprikosensauce
Samstag 23.11.	Gemüsecremesuppe *** Gefüllte Pouletbrust mit Cantadou Teigwaren Knackerbsen	Offene Bauernomelette Gemüse / Kartoffeln	Quiche Lorraine
Sonntag 24.11.	Bouillon mit Eierstich *** Wildgeschnitztes Wacholder-Rahmsauce Preiselbeerbirne Spätzli / Rotkraut & Marroni	Gefülltes Blätterteig- Pastetli mit Gemüse und Quorn an Schnittlauchsauc	Lachs Toast mit Zwiebeln, Kapern und Meer- rettichschaum garniert
Wochenhit	Fischragout an Safransauce Trockenreis / Broccoli	Kaspressknödel auf Rahm-Sauerkraut	Russischer Salat mit Ei und Salami garniert

Abendauswahlmenü:

A: Birchermüesli

B: kleines Käseplättli

C: Café complet

D: Fleischplättli

Deklaration: Wenn nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch. Für Informationen zu den **Allergenen**, wenden sie sich bitte an unser Fachpersonal.

Reservationen für spezielle Anlässe nehmen wir gerne entgegen.

Bitte melden Sie sich dafür bei der Administration.

Georg Fritschi

Küchenchef

071/434 62 81